

Dulce de leche

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

3 bote/s

Leche condensada — cerrados y sin el papel

Agua

ELABORACIÓN

Por si no sabes cómo se hace, es lo más fácil del mundo. Metes los botes de leche condensada, cerrados y sin el papel (si metes menos....ni tenderas, jejejeje) con agua que los cubra en la olla a presión y los dejas una hora o algo más, dependiendo de que te gusten más o menos hechos. En la rápida lo tienes hecho en media hora pero insisto, que el agua cubra el bote y no se te ocurra tocarlo hasta que no enfríe del todo porque te escalda Está riquísimo. Suave, delicioso, perfecto para relleno y tartas en fin, una deliciosa adicción.